



# B.W.'s Restaurant

Köln-Dellbrück Hauptstr 169

**Partyservice**

Tel. u Fax. 0221/684640

**Büffet**

**Die nachfolgenden Büffet – Vorschläge stellen sich wie folgt zusammen:**

- 4 x Auswahl Salate
- 3 x Auswahl Fleisch/ Geflügel/ Wild/ Fisch
- 2 x Auswahl Gemüse
- 2 x Auswahl Beilagen
- 2 x Auswahl Dessert

Dazugibt es diverse Möglichkeiten der Erweiterung

Durch Auswahl von:

Vorspeisen, Suppen, Canapes, belegten Brötchen,  
Aufschnitt-, Fisch-, und Käseplatten  
Gratins, Quiches, Desserts

Die Vorschläge sind eine unverbindliche Auswahl.

Sie können sich natürlich auch aus den einzelnen Auswahlbereichen ein individuelles Büffet zusammen stellen. Wir beraten Sie gerne dabei.

## **Büffet I**

Angemachter Frischkäse mit Brötchen

4 Salate nach Wahl

Schweine Braten nach Schwarzwildart gebeizt

Putenbrust in Aprikosen Bier Rahm

Tilappia Filet in Tomaten Basilikum Sc.

Gartengemüse in Balsamico Rahm

Broccoli in SahneHollandaise

Bratkartoffeln

Bandnudeln

Quark -Zitronen Mousse

Mousse aux Chocolat

p. Person 19.-€

## **Büffet II**

Honigmelone mit Lachsschinken

4 Salate nachWahl

Schweinefilet in Gemüsesahnesc.

Putenfilets in Apfel CidreSc.

Hoki Filet in Apfel Calvados Sc

Blattspinat in Kräuterrahm

Gartengemüse in Balsamico Rahm

Kartoffel gartiniert

Spätzle

Quark - Orangen-Mousse

Weincreme mit Himbeeren

p. Person 20.-€

## **Büffet III**

Garnelen Spieße

Canapes mit Lachs u. Forellenfilets

Schweine Rücken nach Schwarzwild Art in Holundersc.  
Lammkeule in Sherryse.

Hähnchenfilet in Orangense.

Blattspinat in Kräuterrahm

Feine Böhnchen mit Schinkenwürfel in Oliven Öl

Kartoffeln gratiniert

Spätzle

Waldbeeren mit Wein Creme

Obstsalat mit Cassis Sahne

p. Person 21.-€

## **Büffet IV**

Carpaccio a la B.W.

Gekochtes Rindfleisch in Basilikum Vinaigrette

4 Salate nach Wahl

Putenbrust in Apfel Cidre Sc.

Rinderfilet im Gemüsesud pochiert

Hoki Filet (blauer Seehecht) in Balsamico Sahne

Blattspinat in Kräuterrahm

Pariser Karotten in Majoransahne

p. Person 27.-€

Spätzle und Kartoffeln- gratiniert

Mandel-Amaretto-Mousse und Weincreme mit Himbeeren

## **Gratin Büffet V**

Angemachter Frischkäse mit Brötchen

4 Salate zur Auswahl

Broccoli Gratin mit Hackfleisch und Kartoffeln

Geflügel-Nudel-Gratin Putenfilets, Bandnudeln in Portweinsc.

Elsäßer Krauttopf, mit Schinken, Tomaten, Kräuterrahm

Quark - Zitronen Mousse

Frischer Obstsalat mit Cassis Sahne

p. Person 18.-€

## **Gratin Büffet VI**

Carpaccio vom Lachs

4 Salate zur Auswahl

Toscana Gratin, Schweinefilet, Broccoli in Tomatenkräuterc.

Schwedischer Krabbentopf, Lauch, Krabben, Schinken, Dillrahm

Nudelgratin mit Blattspinat und Putenfilets in Kräuterrahm

Weinckerme mit Himbeeren

Mandel Amaretto Mousse

p. Person 21.-€

Eine größere Auswahl von Gratin Büffet gibts auf Anfrage

# Vorspeisen und Suppen

Preise pro Person	€
Honigmelone mit Schinken	2,00
Carpaccio vom Schweinefilet	3,50
Garnelen Spieße	5,30
Carpaccio vom Lachs	4,50
Mozzarella mit Tomate und Basilikum	2,00
Hausgemachter Frischkäse ca. 60 gr. Portion	1,80
Carpaccio.a.laBw gekochtes Rindfleisch in Basilikum Vinaigrette	4,50

## SUPPEN

pro Person ca. 125ml

€

Kresse Suppe	1,80
Frische Champignon Suppe mit Krabben	2,50
Meerrettichcreme Suppe mit Lachsstreifen	2,00
Lauchcreme Suppe	1,80
Schwäbische Maultaschen Suppe	1,80
Irische BohnenSuppe	1,80
Französische Hühnersuppe	1,90
Basilikum Suppe mit Kirschtomaten	1,90
Broccolicreme Suppe	1,90
Frische Tomaten Suppe	1,80

# Auswahl.....Salate

Preise pro Person ca. 150 gr.

<b>Geflügelsalat</b> mit Putenfilets, Tomaten, Gurken, Basilikumsahne	<b>3,50</b>
<b>Rote Bohnen WurstSalat</b>	<b>2,00</b>
<b>Nudelsalat</b> mit Erbsen und Putenstreifen in Meerrettich Sahne Sc.	<b>3,50</b>
<b>Käse Salat</b> mit Gouda, Leerdamer, Gewürzgurken	<b>3,50</b>
<b>Mais Salat</b> mit Paprika und Oliven	<b>2,00</b>
<b>Lauchsalat</b> mit Ananas und Mandarinen	<b>2,00</b>
<b>Kartoffelsalat</b> mit Gurken und Schinkenwürfeln	<b>2,00</b>
<b>Krautsalat</b>	<b>2,00</b>
<b>Krabbensalat</b> mit Staudensellerie und Obst	<b>4,50</b>
<b>Putensalat</b> mit Äpfeln und Orangen	<b>3,50</b>
<b>Tomaten und Gurkensalat</b> mit Schafskäse	<b>2,00</b>
<b>Rohkost Salate</b> mit 4 verschiedenen Saucen	<b>3,00</b>
<b>1Blech Brötchen ca 50 Stck</b>	<b>6,50</b>

## **Fleisch/ Geflügel /Wild**

Preise po Person ca.150gr. ,Braten ab 10 Personen €

**Schweinebraten 5,30**

**Schweine Rücken gebeizt nach Schwarzwildart 7,50**

**Schweinefilet im Gemüsesahne 8,00**

**Rinderbraten in Rotweinsc. 7,50**

**Rinderfilet im Gemüsesud pochiert 15,--**

**Rindergeschnetztes in Majoran Sc, 7,50**

**Lammkeule in Garden Mintsc. 7,50**

**Lammkeule in Kräutersc. 7,50**

**Putenbrust in Aprikosen Bier Rahm 6,50**

**Putenbrust in Apfel Cidre Sc, 6,50**

**Hähnchenfilet in Orangensc. 6,50**

**Wildragout in Balsamico Sc. 8,70**

**Rehkeule in Holunder Rotweinsc. 13.--**

**Kaninchen a la Toscana 8,70**

# **FISCH**

<b>Neuseeländ. Hoki Filet(blauer Seehecht)</b>	<b>10,50</b>
<b>Tilapia Filets (Buntbarsch) in Balsamico Sc.</b>	<b>9,50</b>
<b>Victoria Barsch in Tomaten Basilikum Sc.</b>	<b>7,50</b>
<b>Tilapia Filets(Buntbarsch ) in Apfel Calvados Sc.</b>	<b>12,50</b>
<b>Lachs Filet in Lauch Kräuter Sc.</b>	<b>10,50</b>
<b>Hoki Filet in Sauerkraut Curry Sc.</b>	<b>10,50</b>
<b>Lachs Forelle in Meerrettich Weißwein Sc.</b>	<b>10,50</b>
<b>Thunfisch Steaks in Blattspinat Sc,</b>	<b>11,50</b>
<b>Rotbarsch Filets in Krabben Bärlauch Sc.</b>	<b>10,50</b>



## Gemüse mit Saucen

Preise pro Person ca. 150 g	€
<b>Gartengemüse</b> in Balsamico Sahne oder in Garden Mint Sc.	2,60
<b>Broccoli</b> in Sahne-Hollandaise oder Tomaten Kräuter Sc	2,60
<b>Pariser Karotten</b> in Majoran Sahne	2,80
<b>Feine Böhnchen</b> in Balsamico Rahm oder in Olivenöl mit Schinkenwürfeln	3.--
<b>Lauchgemüse</b> in Kräuter Bier Rahm	3.--
<b>Wurzelgemüse</b> in Balsamico Sc.	3.--
<b>Blattspinat</b> in Kräuterrahm oder mit Tomaten in Olivenöl	3.--
<b>Rosenkohl</b> in Knoblauch Sahne	2,60
<b>Zucchini Gemüse</b> in Schinkenwürfel Sahne	3.--
<b>Weinkraut</b> in Gorgonzola Sahne oder in Apfel Whisky Sc.	2,60
<b>Apfel Rotkraut</b> mit Rotwein Hollandaise	2,60

## BEILAGEN

Preise pro Person ca. 150 gr

<b>Kartoffeln in Öl gratiniert</b>	2,00
<b>Nudeln</b>	2,00
<b>Spaghettis</b>	2,00
<b>Spätzle</b>	2,00
<b>Röstis</b>	2,50
<b>Kroketten</b>	2,50
<b>Reis</b>	2,00
<b>Kartoffelknödel</b>	2,00

# GRATINS

Preise pro Person	ca. 400 ml ,portion	€
<b>Elsäßer Krauttopf</b>	<b>Sauerkraut, Schinken, Tomaten, in Rotwein und Kräuterrahm, mit Käse überbacken</b>	<b>8,00</b>
<b>Schwedischer Krabbentopf</b>	<b>Lauch, Schinken, Krabben in Dill-Rahm mit Käse überbacken</b>	<b>9,00</b>
<b>Gratin Provence</b>	<b>Schwarzwurzeln, Schinken in Basilikum-Tomaten Sc., mit Käse überbacken</b>	<b>7,50</b>
<b>Broccoli Gratin</b>	<b>Broccoli, Kartoffeln, Schinken in Sc. Hollandaise, mit Käse überbacken</b>	<b>7,50</b>
<b>Geflügel Nudel Gratin</b>	<b>Putenbrustfilets und Nudeln, mit Käse überbacken, in leicht süßlicher Portweinsauce</b>	<b>8,50</b>
<b>Gemüse Gratin</b>	<b>Feines Gartengemüse in Balsamico Sahne</b>	<b>7,00</b>
<b>Broccoli Fisch Gratin</b>	<b>Fisch Filets und Broccoli in Tomaten Kräuter Sc. mit Käse überbacken</b>	<b>10.--</b>
<b>Blattspinat-Kartoffel Gratin</b>	<b>mit Schweinefilet In Kräuterrahm, mit Käse überbacken</b>	<b>9,00</b>

# Hausgemachte Quiches

Preise per Quiche Tarte ca. 6 Portionen	€
<b>Tomaten, Oliven, Gorgonzola, Mozzarella</b>	<b>10.-50</b>
<b>Broccoli und Krabben</b>	<b>11.—</b>
<b>Lauch und Tomaten</b>	<b>10,50</b>
<b>Sauerkraut und Hackfleisch</b>	<b>10,80</b>
<b>Zucchini, Sonnenblumenkerne</b>	<b>10,80</b>
<b>Feinem Gartengemüse</b>	<b>10,80</b>
<b>Kartoffeln, Zwiebel, Schinken</b>	<b>10,50</b>
<b>Gemüsemais u. Geflügel</b>	<b>11.--</b>
<b>Gartengemüse u. Putenfilets</b>	<b>11.--</b>
<b>Lachsfilet und Lauch</b>	<b>13.--</b>
<b>Nudeln, Thunfisch, Tomaten</b>	<b>10,80</b>
<b>Paprik, Mais mit Gorgonzola</b>	<b>10,80</b>
<b>Pfifferlinge , Schinken, Zwiebeln</b>	<b>15.50</b>
<b>Elsäßer Zwiebelkuchen</b>	<b>10,50</b>
<b>Quiche Lorraine</b>	<b>10,50</b>

# Catering Liste für Kitas und Schulen

Mengen u. Preise auf Anfrage

Fusillis mit Putenstreifen u. Pestosc,
Tagliatelle Carbonara mit Champignons
Fusilli mit Tomatensc. u. Putenstreifen
Tagliatelle mit Gartengemüse in Sahnesc.
Spaghetti mit Pilzen
Maccaroni mit Hähnchenebruststreifen
Fusili mit Blumenkohl Gemüse
Spaghetti mit Broccoligemüse
Tagliatelle mit Putenfleisch a la Bolognese
Tagliatelle mit Gemüse in Tomatensauce
Spaghettis mit Tunfisch
Spaghettis mit Porre und Zwiebeln
Fusillis mit Putenfleisch und Böhnchen
Tagliatelle mit Erbsen u. Möhrchen
Tagliatelle mit Fisch und Lauch
SpinatTortellinis mit Tomaten Mozarella
SpinatTortellinis mit Spinat Pilzen und Ricotta
KäseTortellinis mit Gemüse
KäseTortellinis mit Kräutern in Basilikum Tomatensc.
Fusillis mit Lauch und Tomaten
Käse Spätzle
Bandnudeln mit Möhren und Bohnen
Bandnudeln mit Geflügelleber u. Salbei
Spaghettis mit Bohnen
SpinatTortellinis mit Spinat Pilzen und Ricotta
Makaronis mit bunten Gemüse
Makaronis mit , Möhren und Käse
Spätzle mit Lammragout und Erbsen
Sahnekartoffeln mit Möhren u. Lammfleisch
Bandnudeln mit Champignons, Erbsen
Nudeln mit Erbsen und Putenfleisch
Rosenkohl topf mit Tomaten u. Kartoffeln

Gemüse Lammragout mit Kartoffeln-knödeln
Nudeln mit Broccoli und Putenfleisch
Kartoffelgratin mit Zucchini mit Sonnenblumenkern
Blumenkohl mit Tomaten u. Kartoffeln
Gartengemüse mit Putenfleisch und Kartoffeln
Gratin von Möhren Kartoffeln und Bohnen
Makaroni mit Lammragout und Erbsen
Gnocchis in Tomatensc.

Tagliatelle mit Hähnchenfleisch
Fusillis mit Erbsen und Pilzen
Spaghettis mit Erbsen Rahm
Gnocchi Gratin mit Champignons u. Zucchini, Basilikum
Tagliatelle mit Pilzen und Lauch
Spaghetti mit rotem Pesto und geflügelweischbällchen
Broccoli Möhren Pfanne mit Kartoffeln
Nudeln mit grünen Bohnen und Kartoffeln
Spaghettis mit . Sommergemüse
Putengeschnetzeltes mit Bandnudeln
Pilz Tagliatelle mit Geflügelleber
Porre Gratin mit Kartoffeln
Reis mit Wurzelgemüse
Hühnerragout mit Spätzle
Tagliatelle mit Pilzen und Gyros
Reis mit Hühnerragout
Schinken Nudeln mit Erbsen und Möhren
Kartoffelgratin mit Gyros
Reis mit Thunfisch in Tomatensc
MakkaroniGratin mit Lammfleisch und Blattspinat
Gemüse Nudeln mit grünen Bohnen
BroccoliGratin mit Kartoffeln
Elsäßer Krautopf mit Tomaten und Kartoffeln
Geflügel Nudel Gratin in Portweinsauce
Blattspinat mit Lammfleisch und Kartoffeln
Bandnudeln mit Putenragout in Aprkosen Sauce
Bandnudeln mit Broccoli und Fischfilets
Spaghettis mit Blattspinat
Makaronis mit Putenleber und Paprika
Kartoffelgratin mit Erbsen und Möhren
Fusillis mit Thunfisch in Tomaten sc.
Tagliatelle mit Huhn und Nüssen
Putengeschnetzeltes mit Bandnudeln
Kartoffelknödel mit Lammragout und Erbsen
Reis mit Putengeschnetzeltes und Champignons
Kartoffelknödel mit Gartengemüse
Reis mit Sommergemüse

# **Auswahl Dessert**

Preise pro Person ca.100 gr.

€

**Mandel Amaretto Mousse**

2.--

**Quark -Orangen Mousse**

2.--

**Quark - Zitronen Mousse**

2.--

**Mousse au Chocolate**

2.--

**Weincreme mit Himbeeren**

2.--

**Grappa Creme mit grünen Feigen**

2.50

**Waldbeeren mit Vanille Creme**

2.--

**Frischer Obstsalat mit Cassis Sahne**

2.--

---

# Fingerfood

## Preise p. Stück

Schweine Filethäppchen mit Mozzarella	2,50
Fleischbällchen mit Gorgonzola	1,00
Putenfilet Spieße, curry Sauce	2,00
Kanninchenrücken Spieße , mit Apfel Pesto	3,00
Schweinefiletspießchen mit Oliven	2,50
Indische Hühnerspieße	2,20
Hähnchenkeulen	1,70
Hähnchen Bällchen mit Ingwer Chutney	1,50
Tortellini Spieße, mitHähnchenfilets	2,00
Leberkäs Medaillons	1,00
Basilikum Burger	1,50
Thunfisch Burger	1,50
King Prawns Sticks mit Tomaten Salsa	3,00
Anana Garnelen Spieß	2,80
Carpaccio Spießchen,mit Kirsch-Tomaten	3,80
gek. Rindfleisch marinert in Basilikum Vinaigrette.	

## Canapes:

Schinken, Aufschnitt, Käse, etc	1,50
mit Schweinemedailon	2,00
Putenbrust	2,00
Lachs	1,80
Forellenfilets	1,90
Krabben	2,50
Mit angem. Frischkäse	1,00
Tomaten , Mozzarella, Basilikum	1,50

**Canapes, Sandwiches, belegte Brötchen, Schnittchen  
Sowie Ausschnitt-, Schinken-, Käse-, und Fischplatten  
Auf Anfrage je nach Belag und Größe.**

**Wraps mit:**

Putenbrust u. Avocado	2,00
Salat u, Schinken, u. Käse	1,50
Chicken Wrap	1,80
Wrap grieschiche Art	1,50
Wrap mit Thunfisch	1,80
Lachs Wrap	2,30
italienischer Wrap	1,80
Wrap mit Hähnchen und Gemüse	2,00
Hausgemachte Brötchen, 1 Blech ca. 50 stck	6,50
Hausgemachter Frischkäse 60 gr. Port.	1,80
Crostinis mit	1,00
Thunfisch Paprika	
Zucchini- Mortadella	
Walnuß Gorgonzola	
Ziegenkäse im Schinkenmantel ggrillt	2,30

## **Geschirr Verleih nur in Verbindung mit Unserem Partyservice**

	€
Teller 30 cm	0,26
Mittelteller 19cm	0,26
Suppenteller	0,26
Salatschale	0,26
Dessertschale	0,26
Kaffeetasse	0,26
Untertasse	0,26
Tafel Messer	0,20
Tafel Gabel	0,20
Tafel Löffel	0,20
Teelöffel	0,20
Kuchengabeln	0,20

Wir bitten Sie, sämtliches Geschirr bei Anlieferung zu überprüfen. Beschädigtes Geschirr wird nicht zurück genommen, sondern berechnet. Fehlendes Geschirr ebenfalls. Das gelieferte Geschirr ist gespült, benutztes Geschirr muß vom Kunden gereinigt werden .

Ansonsten wird die Reinigung in Rechnung gestellt.

***Zu unserem Partyservice können wir Ihnen auch  
Service Personal anbieten. Termine und Preise  
auf Anfrage.***







